



Nordfyn:
Anparter
skal redde
friskole
SIDE 13

Announcér i NU

Kulturtillæg i
Fyens Stiftstidende
– hver torsdag.

Afgørelse om ny ringvej udskyldes i over et år

■ Endelig beslutning om en Ring 3 Vest kan først tages i slutningen af 2013. Området, hvor vejen skal ligge, indsnævres. Ny høring på vej

Odense: Der kan gå op til halvandet år fra nu, før en endelig beslutning om, hvor en Ring 3 Vest præcist skal ligge.

Der lægges der op til på et møde i By- og Kulturudvalget på tirsdag. Politikerne ventes at følge forslaget fra forvaltningen, som opererer med en mindre reservationszone til ringvejen end hidtil.

- Det er det værste tænkelige for os, mener Kristian Skriver Laustsen, bestyrelsesmedlem i grundlovsforeningen i Bækkelunds Have.

Beboerne i området føler sig snydt af kommunen, fordi de inder fik at vide om ringvejsplanerne, da kommunen solgte byggegrunde til dem.

- Nu skal vi leve i yderligere usikkerhed i op til halvandet år, inden vi ved, hvor vejen præcist skal ligge, tilføjer han. By- og kulturrådmænd Steen Møller (K) mener dog,

det er en fordel for beboerne, at placeringen af ringvejen skal gennem en ny høring.

Mindst 300 meter væk

- Med den mindre reservationszone er afstanden til bebyggelser forsøgt holdt på mindst 300 meter. Og efter en ny høring kan det jo være, vi kommer endnu længere væk. Vi er interesserede i at imødekomme beboerne i så høj grad, det er muligt, betoner Steen Møller.

Medlem af By- og Kultur-

udvalget Lars Chr. Lilleholt (V) glæder sig over, at det nu kan drøftes grundigt, om vejen overhovedet skal bygges, og hvad den vil koste. Også et andet medlem, Anders W. Berthelsen (S), er med på en mindre zone og en ny høring.



Af Jørgen Volmer
jvo@fyens.dk

▶ **Beboere utilfredse**
side 2-3



Det store bijob.

Byens hotel har i samarbejde med biavlerne Zofus Knudsen og Lars Fischer sat et sekscifret antal arbejdere i sving med at producere oplevelser. For gæsterne og for gaven. Fire bifamilier er landet på toppen af First Hotel Grand, og de skal levere søde sager til hotellets køkken, til morgenbordet og til salg i receptionen.

- Med en historie er det en genial souvenir, siger hotelledirektør Jens Priegel. (jfn)
Foto: John Frede

▶ **Forti City**
side 4-5



Assens side 22-23

Bonderøv
er noget,
man går til

▶ **Kerteminde** side 29

Sommerby
var et
godt køb

▶ **Svendborg** side 30-31



Søren Gade
ærede
soldaterne

▶ **Fyn rundt**

Navne	side 10-12
Nordfyn	side 13-14
Faaborg-Midfyn	side 16-19
Assens	side 20-23
Midelfart	side 24-25
Nyborg	side 26-27
Kerteminde	side 28-29
Svendborg	side 30-31

BELLINGE FLISER & HEGN



- BESØG VORES INDEN- OG UDENDØRS USTILLING
- STORT UDVALG I GRANIT OG VANDSTEN SAMT GRANITKUNST
- UDENDØRS PEJSE
- KVALITETSHEGN
- UDVIDET UDVALG I BELÆGNINGSSTEN



BELLINGE
FLISER & HEGN AS
KRATHOLMVEJ 60
5260 ODENSE S
TLF. 65 96 18 28
www.bellinge-fliser.dk

Wonderland
Medley og Sonate
2 DAGE MED
40%
Wonderland



Blangstedgårdsvej 3 • 5220 Odense SØ • Tlf 66 15 25 00 • www.nordfeld.dk

Forår i City

Syv dage i City

Fredag

- Highway to Heaven
- Kristi himmelfart i domkirken med bl.a. foredrag, meditation og natkirke.
- Skt. Knuds Kirke. Klosterbakken 2. Kl. 20-24.

Lørdag

- Odense Folk Festival
- Gratis koncert midt på dagen i Farvergården (Uden-dørs), entree om aftenen i Kulturmaskinen på festivalens anden dag.
- Kulturmaskinen, Farvergården 7. Kl. 12 og kl. 20.



Søndag

- Rundvisning i Himmeltårnet
- Hør nærmere om udstillingen Himmeltårnet - kunst og astronomi 1780-2010. Fyns Kunstmuseum. Jernbanegade 13. Kl. 14-15.

Mandag

- Christophersen og Helweg
- To tidligere udenrigsministre, Henning Christophersen (V) og Niels Helweg Petersen (R) taler om dansk og europæisk politik efter 1945. Arrangeret af Odense-Radiokale Venstre på partiets 107 års dag.
- Musikbiblioteket. Amfiplassen Brants. Kl. 19.



Tirsdag

- Lars Muhl tilbage
- Musik med nærvær og healing. Muhl og lydhealer og musiker Gittha Ben-David. Teaterhuset Rosenhaven. Filsofjgangen 19. Kl. 19.30.

Onsdag

- Dansk top-sange
- KulTonica leverer musikken fra dengang, fårfar var ung. Dans og hyggeligt samvær for seniorer. Kulturmaskinen, Farvergården 7. Kl. 14-17.

Torsdag

- Warberg i Undergrunden
- Thomas "sa-la-da-vær" Warberg, kendt fra bl.a. Live fra Brennen, er en af tre standup-komikere, der optræder i Uteater/Undergrunden. De to andre er Masoud Wahedi og Jonas Mogensen. Odense Teater, Jernbanegade 21. Kl. 21.

Det søde liv på toppen af Grand

■ Fire familier er flyttet ind i privat penthouse lige i hjertet af city - de skal knokle for at forsyde vores liv

Odense: Hoteldirektør Jens Priegel fra First Hotel Grand midt i hjertet af byen var ikke mere end to minutter om at blive villid med at få nye gæster med landingsplads på hotellets tag.

Bi-makkerne Lars og Zofoz havde set bistader på toppen af hoteller i Berlin, og derfor kontaktede de omgående byens hotel, da de kom hjem.

- Det er sjovt. Det er en historté. Det er unikt, og så snart de mange bier var på plads på taget, ringede jeg til min koncernechef og fortalte, at jeg havde tjekket 100.000 gæster ind, fortæller Jens Priegel.

- Arrrj, passer det...?

Bossen var noget skeptisk over for tallet, og da han fik forklaringen, var han straks med på ideen. City-bier er en ny øko-trend i større europæiske byer, og nu var den så kommet til Odense.

En by har flere blomster, end man skulle tro, og Odense som en stor flad villaby har mere gulf at byde på end de fleste. Og placeringen på Grand Hotel var fin. Inden for en radius på tre kilometer ligger de fleste frugthaver i direkte luftfjning, og den benyttes bierne sig jo at. Fra Grand til Bilka er der tre kilometer.

Der var ikke plads til uheld, da bistaderne skulle lennes op på taget. Staderne var strammet godt sammen med stropper, og i skakten var der kun lige akkurat plads til at højse dem op. Lars løftede dem ind, og øverst stod Zofoz og hev dem op.

- En bisværn ud i hotellet. Den tanke turde vi ikke tænke til ende, siger Lars Fischer. På Grand-annexets flade

tag var der flere gode place-ringer til de fire stader. Den største bekymring var egentlig, at sådan et sted kan være ganske stormomsust, så de moderne letvægsstader blev surret meget forsvarligt fast til murede udluftningskanaler.

- For bierne er det et pragtfuldt sted at være. Der er udsigt horisonten rundt, og lige nu kan bierne fyve direkte over til frugtræerne og kastanjerne i Kongens Have. Hvad tager det? Mindre end et halvt minut.

- Bierne kan med dans og lyde fortælle hinanden, hvor dagens bedste nektarsteder er. Helt ned i detaljen. Måske er det blomsterne i Eventyrhaven, måske et blomstrende filippa-æbletræ på Hannerupgårdsvvej. Uden for primaterne - chimpanserne og os - er det bierne, som har det mest avancerede sprog med hensyn til at fortælle om steder med mad, og hvor den er, fortæller Lars og Zofoz.

Fire familier er flyttet ind

De to hobbybiavlere har 13 bifamilier, og de fire er bortadoperet til penthouseudsigten på toppen af First Hotel Grand. Og at dømme efter de første ugers aktivitet, skal det nok blive en succes, som byen og hotellet kan få nytte af. Der er produceret så meget honning, at der formentlig kan slynges første gang i slutningen af juni. Der kan høstes honning en gang til, og måske kan produktionen nå op på 200 kilo.

- Men lige nu går vi og vander os lidt. Det er alt for koldt og fugtigt, til at bierne har kræfter til at arbejde. De bliver i staderne og holder varmen. Når temperaturen synker meget under 10 grader, er det for koldt til at samle nektar og lave honning, forklarer de to.

- *Fortællingen i byen?*
- Du kan ikke spore noget i honningen. Den er lavet af

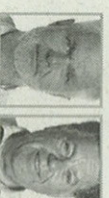


■ Bierne bygger deres hjem på tavler, der kan løftes væk og centrifugeres, så honningen slynges af. Måske kan årets produktion fra taget på First Hotel Grand nå helt op på 200 kilo.

den nektar, som blomsterne producerer. Det sker hver dag, og derfor når den ikke at blive udsat for støv og f. eks. bilforurening, siger Lars Fischer.

Bifamilierne på toppen af

Grand trives så godt, at de allerede er ved at vokse sig ud af staderne. Det holder de to biavlere øje med, fordi man skal sørge for at dele familierne i tide, så de ikke bestemmer sig for at "sværme".



Art War Juel Nordentoft
Foto: John Freedy
jln@fyens.dk, jf@fyens.dk

Der er udsigt horisonten rundt, og lige nu kan bierne flyve direkte over til frugttræerne og kastanjerne i Kongens Have.

Lars Fischer, biavler på toppen af First Hotel Grand



Fyens Stiftstidende sætter fokus på livet, som det udfolder sig i Odense Citys butikker, restauranter og kulturliv.

■ Zofus Knudsen (tv) og Lars Fischer nusser om deres bier på toppen af Grand Hotel. Der er allerede produceret en del honning, men den bliver først slyngt i juni.

Bier er myrelittige arbejdsmand

De arbejder gratis, og de diskuterer ikke, om store bededag skal afskaffes eller ej.
De flyver på arbejde, når det er lyst og tørvejr.

Biernes arbejde skønnes at indbringe op mod tre milliarder kroner om året. Selvfølgelig laver de honning, men vigtigst er det, at de bestøver afgrøder.

Ædle- og pæretreer giver 70 procent mere frugt, hvis de bestøves.

Raps giver flere olieholdige frø,

hvis bierne har været på besøg.
Unep, FN's miljøprogram, oplyser, at bierne har det skidt i alle verdensdele.

I Europa, eksempelvis, er antallet af bifamilier faldet fra 21 millioner i 1970 til 16 millioner i 2007.

Antallet af biavlere er faldet med 27 procent.

Det er vigtigt, at bifamilierne har mennesker til at hjælpe med "inlogeringen" og den rette geografske placering.

Berlin summer af bier overalt

■ Die deutsche "Bienen" er hyperflittige i den tyske hovedstad, hvor der er dækket op med masser af nektar

Odense: Det er supersmart at have bier i Berlin. Det er en ny trend, og den typiske biavler er ikke en ældre herre, som har det som hobby.

Det er ofte yngre, miljøbevidste berlinere, der på den måde bidrager til naturens balance i den tyske hovedstad.

Forholdene langs floden Spree er nærmest ideelle for bierne.

Måske ser vi meget beton og asfalt, men de summende travle bier har ingen vanskeligheder med at finde den direkte luftlinje fra deres biestade på toppen af et hotel, fra en slotspark, fra en kirkegård eller Tiergarten til en blomstrende plæne med kløver, blomstrende lindetræer eller sommerens mange varianter af blomster i storbyen.

Charmerende smag

Berliner-honning betømmes for en charmerende smag, der udfordrer den nysgerrige "game". Først på året er honningen tynd og klar, mens den

senere på året bliver tungere og lidt mørkere.

For et par uger siden blev der rapporter om den første sværm på fri flugt over byen, men den blev fanget lykkeligt efter blot en times indsats. Hvis ikke det var sket, ville bierne være gået til grunde.

Brug for hjælp

Deis kan det i byen være svært for bierne at finde en egnet levested i naturen, og hvis de ikke har mennesker til at sørge for husly og sundhedspleje, går de til grunde på grund af en snylter, der har ramt alle bier af den europæiske race.

I Berlin er avlerne gået sammen om det udsyri, der kræves for at slynge og rense honninggen. Den sælges selvfølgelig som Berlinerhonning, og den serveres på førende hoteller, som har en økologisk profil.
Man kan også købe sig til gulede bi-ture i Berlin.
Den berlineske trend har bredt sig til de større danske byer. København har bybier på Kgs. Nytorv og Bella Center, og der er f. eks også bier i Aarhus. Og nu i Odense.

Afivar Juul Nordentoft
jln@fyens.dk



■ Værsø, så er der dækket op. Men der var ingen til frokost i Kongens Have. Det var for koldt. Sol og over 10 grader, det kan bier bedst lide. Det var koldt og fugtigt. Det kan de ikke lide. Så derfor blomstrede frugttræerne forgæves denne dag.



■ Direktør Jens Priegel og Zofus Knudsen ved det trappeårn, der når til tops på Grand Hotel, og som bistraderne blev båret op på taget i. Et skilt på døren advarer om, at "Her vogter vi". Og det er ikke en glubsk køter, men en bi, der er vagthunden.

Sur, sur sur, lille bi, omkring!

Frygt ej for de vilde drenge,

Flyv kun ud på mark og engel!

Sur, sur, sur, sur i lystig ring.

Sur, sur sur, lille bi, omkring!

Sid i blomsten som en dronning,

sug den søde, søde honning,

Sur, sur, sur, sur i lystig ring.

Sur, sur sur, lille bi, omkring!

Flyv så med dit rige bytte

biem til cellen i din bytte!

Sur, sur sur, sur i lystig ring.

BIER GIVER BEDRE FRUGTER I HAVEN

Odense: Du får bedre og flere frugter i din have, hvis du investerer i et birstade og lære at have bier. Herhjemme er det også yngre veluddannede personer, som kaster sig over bierne, og biavlereforeningen fortæller om en 26-årig kvinde, der fik lært kunsten og investerede i 10 moderne stader. På en sæson slyngede hun som begynder næsten et ton honning. (jln)

Sådan gør
andre